




















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)


café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, yaourt, céréales, fruits, ...

	DEJEUNER	DINER
Lundi 06/01/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade de mâche/Maqueraux à la moutarde/Betterave rouge mayonnaise</p> <p>Steack haché, sauce au poivre/Kefta de volaille</p> <p>Chou romanesco vapeur/Purée de courgettes </p> <p>Yaourt /Boursin mini</p> <p>Compote de pomme /Compote de pêches avec morceaux</p>	<p>Soupe de légumes/Salade batavia</p> <p> Blanquette de veau </p> <p>Pâtes bio</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Donuts chocolat</p>
Mardi 07/01/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade fraîcheur/Macédoine de légumes/Tomate sauce caesar</p> <p>fileté cheddar/Cuisse de canette confit </p> <p> Gratin dauphinois /Ebly indien </p> <p>Yaourt/Brie</p> <p>Kiwi /Pomme Royal gala</p>	<p>Endives au gruyère/Pamplemousse</p> <p>Cuisse de poulet au four </p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Orange</p>
Mercredi 08/01/2025	<p>Salade feuille de chêne/Concombre à la ciboulette/Salade sêtoise/Soupe de potimarron </p> <p>bouché de soja sauce tomate/Emincé de boeuf maitre hotel </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Yaourt/petit'cabray</p> <p>Glace pêche melba/glacé sundae vanille sauce caramel</p>	<p>Salade de pâte au thon/Salade iceberg</p> <p>ravioli de boeuf</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>Banane</p>
Jeudi 09/01/2025	<p>Salade batavia bio/salade frisée surimi/Moules à la catalane /Oeuf dur plein air mayonnaise</p> <p> Merguez/basse côte braisée </p> <p>Haricots verts persillés/Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt</p> <p>Galette des rois /Galette des rois aux pommes</p>	<p>Sardines à l'huile/Salade d'automne </p> <p> Escalope de dinde, sauce ketchup</p> <p> Purée maison </p> <p>Emmental bio mini</p> <p>Compote pomme abricot</p>
Vendredi 10/01/2025	<p>Salade batavia bio/carotte rapées mayonnaise /Champignons à la crème/Soupe à la tomate</p> <p> bourride de poisson /Saucisse chipolatas </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt /Edam mini</p> <p>Poire conférence/Clémentines</p>	



Recettes maisons

Produits locaux 

Menu végétarien 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire

M. ROTA Olivier

La proveuseur

Mme. PELISSIER Christine